

Starter

Suppen

<i>Altmärkische Kartoffelsuppe</i> mit Scheiben von der Wildbratwurst	6,50
<i>Maissüppchen</i> mit geräuchertem Baconchip	6,50
<i>Rinderconsommé</i> mit Kirschtomaten und Schnittlauch	7,80

Salate

<i>Caesar Salad</i> mit Schwarzbrotcroutons, Kirschtomaten & Parmesan mit gebratenen Poulardenstreifen	7,80 12,80
<i>Gezupfte Blattsalate</i> wahlweise mit Limetten-Ingwerdressing, Melonen-Buttermilch oder Orangen-Pfeffer-Vinaigrette mit gratiniertem Ziegenkäse und Birnen-Walnuss-Ragout mit Tranchen von der Poularde mit Streifen vom Zander im Kräutermantel	7,60 12,80 12,80 15,80

Vorspeisen

<i>Käsesoufflé</i> an knackigen Blattsalaten mit Serrano Schinken	13,50
<i>Carpaccio vom Hirschkalb</i> im Kräutermantel an Raukesalat mit Orangenvinaigrette und Chutney von Preiselbeeren	14,50

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer

Hauptgerichte

Fleisch

<i>Schweinefiletmedaillons</i>	16,80
mit Baconchip auf geschwenkten Thymianbohnen mit Apfeljus und gebratenen Grenaillekartoffeln	
<i>Wiener Schnitzel</i>	17,80
vom Kalb an lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat mit Preiselbeeren	
<i>Rosa Lammkaree</i>	19,50
auf Rosmarinjus mit geschwenktem Pfannengemüse und Trüffel-Kräuter-Risotto	

Aus dem Smoker

<i>Pulled Pork Burger</i>	10,90
im Kartoffelbrötchen mit knackigen Weißkrautsalat, Tomaten, Zwiebeln und Blattsalaten	
mit Pommes Frites	12,90
<i>Gesmoktes Rippchen vom Schwein</i>	14,50
mit BBQ-Soße glasiert auf Pfannengemüse, Kräuterschmand und gebackenen Kartoffelecken	
<i>Hähnchenbrust</i>	14,50
mit Blaubeer-Whisky-BBQ-Soße gegrillt auf Avocadofächer mit Tomaten-Chili-Salsa und gebackenen Süßkartoffeln	

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer

Fisch

<i>Fangfrischer Saibling</i>	22,90
im Ganzen gebraten und mit Tomaten und Kräutern gefüllt, auf Limettenbutter, dazu Kräuterkartoffeln	
<i>Zanderfilet</i>	17,10
auf der Haut gebraten an Gurken-Senf-Gemüse, Kartoffel-Selleriepüree und kandiertem Baconchip	

Vegetarisch

<i>Gebratene Serviettenknödel</i>	13,80
auf sautierten Waldpilzen im Kräuterrahm mit Blaubeeren	
<i>Gebackene Kartoffel</i>	12,50
mit Gemüseragout gefüllt, Kräuterschmand und knackigen Blattsalaten	
<i>Penne Rigate</i>	9,80
im Tomaten-Basilikum-Sugo mit Raukesalat, gerösteten Mandeln und Parmesan	

Für die Kurzen

<i>Kleine Rostbratwürstchen</i>	7,10
mit Kartoffelpüree und Buttermöhrrchen	
<i>Chicken-Nugget Burger</i>	5,70
mit Tomate und Gurke überbacken, dazu wahlweise Pommes oder Kartoffelkroketten	
<i>Knusperfischfilet</i>	7,50
mit Kartoffelgnocchis und geschwenkten Erbsengemüse	

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer

Dessert

<i>Crème brûlée</i> mit feiner Orangennote und Zimt an kleinem Früchtebouquet	5,90
<i>Bad Belziger Sturmbeutel</i> mit Sahne und marinierten Früchten gefüllt	6,90
<i>Arme Ritter</i> mit Vanillesoße	5,50
<i>Mousse au chocolat</i> auf Rosmarin-Kirschragout	6,90
<i>Französischen Käseauswahl</i> mit Feigensenf, Walnüssen und Trauben (für zwei Personen)	14,90

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer

EIS

<i>C(h)oco Loco</i>	4,40
Eine Kugel Choco Coco Nut und eine Kugel Schokoladeneis, Schokosauce, Sahne, Kokosraspel	
<i>Pina-Colada-Becher</i>	6,20
Zwei Kugeln Ananas-Thai-Basilikumeis, eine Kugel Vanilleeis Kokosmilch, Ananasstückchen, Sahne	
<i>Wackelsmarties</i>	2,80
Eine Kugel Smartieseis auf Wackelpudding	
<i>Beschwipste Orange</i>	5,60
Eine Kugel Weiße-Schokolade-Orange, eine Kugel Vanilleeis Orangenfilets und Grand Marnier Orangenlikör	
<i>Schwarzwälder Kirschbecher</i>	6,00
Zwei Kugeln Kirscheis, eine Kugel Schokoladeneis rote Fruchtgrütze, Sahne, Schokosplitter	
<i>Eierlikör-Nussbecher</i>	5,80
Zwei Kugeln Haselnusseis, eine Kugel Schokoladeneis Eierlikör, gehackte Nüsse, Sahne	
<i>Eisschokolade</i>	3,90
Weiße oder normale Schokolade, eine Kugel Vanille- oder Schokoeis & frische Sahne	
<i>Eiskaffee</i>	3,90
Kaffee, eine Kugel Vanille- oder Schokoeis & frische Sahne	
<i>Eine Kugel Eis</i>	1,50
<i>Portion Sahne</i>	0,50

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer